



Süßkartoffel-Gnocchi Gemüsepfanne

Süßkartoffel-Gnocchi
mit Gemüse und Käse

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Zubereitung:

1. Die Gnocchi in einer Pfanne anbraten. Das Gemüse hinzugeben ebenso wie die Tomaten.
2. Nach ca. 5 Minuten den Käse und die Milch unterrühren bis eine cremige Soße entsteht.
3. Mit Salz, Pfeffer und ggf. Muskatnuss abschmecken.



Zutaten:

Zutaten für 2 Personen

- 1 Packung Settele Süßkartoffel-Gnocchi 400g
- 10 Kirschtomaten
- 100g Reibekäse
- 200g TK Gemüse
- 200 ml Milch
- Salz, Pfeffer und Muskatnuss

